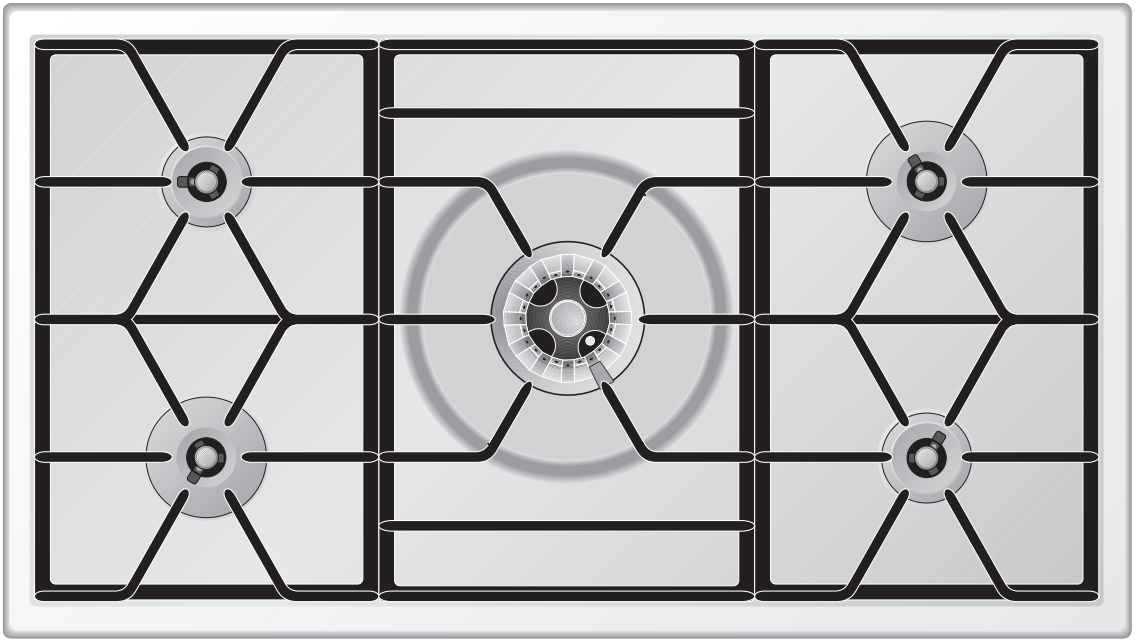
Bedienungs- und Montageanleitung

KG 491

Gaskochmulde



GAGGENAU

1. Wichtige Hinweise	**Seite 3-4**
Zur Sicherheit	Seite 3
Vor der ersten Inbetriebnahme	Seite 3
Zur Benutzung	Seite 4
2. Ausstattung	**Seite 5**
Ausstattung des Gerätes	Seite 5
Bedienknebel	Seite 5
Brennerteile	Seite 5
3. Funktionsweise	**Seite 6**
4. Bedienung	**Seite 7-8**
5. Einstelltabelle	**Seite 9**
6. Tipps zum Kochgeschirr	**Seite 10**
7. Tipps zum Wok	**Seite 11**
8. Reinigung und Pflege	**Seite 12-14**
9. Wartung	**Seite 15**
10. Kleine Störungen selbst beheben	**Seite 16**
11. Technische Daten / Düsentabelle	**Seite 17-19**
12. Montageanleitung	**Seite 20-29**
Wichtige Hinweise	Seite 20-21
Elektrischer Anschluss	Seite 21
Vorbereiten des Einbaumöbels	Seite 22
Einbau der Kochmulde	Seite 23
Montage der Achsen	Seite 24-25
Gasanschluss	Seite 26
Düsenwechsel	Seite 27-29

Die große Edelstahl Gaskochmulde – Leistung und Kochvergnügen in einem.

- Viel Platz zum Arbeiten durch großzügige Kochflächeneinteilung
- Breites Leisstungsspektrum durch fünf Brenner und präzise Leistungsregelung
- Maximaler Komfort und Sicherheit durch elektronische Flammenüberwachung mit automatischer Wiederzündung

Damit Sie Ihr neues Gerät mit seiner ganzen Funktionsvielfalt nutzen können, lesen Sie bitte die Bedienungs- und Montageanleitung sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme durch. Sie enthält wichtige Hinweise für den Gebrauch, die Installation und die Wartung des Geräts.

Und nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Kochen!

1. Wichtige Hinweise

Zur Sicherheit

Beschädigte Geräte dürfen nicht in Betrieb genommen werden.

Achten Sie beim Anschluss von Elektrogeräten in der Nähe des Gerätes darauf, dass Anschlussleitungen nicht mit heißen Kochflächen in Berührung kommen!

Der Benutzer ist für den fachgerechten Gebrauch und den einwandfreien Zustand des Gerätes verantwortlich.

Nehmen Sie das Gerät nur unter Aufsicht in Betrieb!

Das Gerät darf nur mit aufgesetztem Kochgeschirr in Betrieb genommen werden. Achten Sie darauf, dass alle Brennerteile korrekt aufgelegt sind.

Vorsicht! Das Gerät wird während des Betriebes heiß. Halten Sie Kinder fern!

Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreinigungsgerät oder mit Wasserdruck – es besteht **Kurzschlussgefahr!**

Bei jeder Wartungsmaßnahme ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Ziehen Sie zu diesem Zweck den Netzstecker oder betätigen Sie die entsprechende Sicherung. Schließen Sie die Gaszufuhr.

Reparaturen müssen von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden, damit die Sicherheit gewährleistet bleibt.

Für eventuelle Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung entstehen, können keine Garantieleistungen geltend gemacht werden.

Vorsicht! Fette und Öle können sich leicht entzünden, wenn sie überhitzt werden. Speisen, die in Fett und Öl zubereitet werden, dürfen nur unter ständiger Aufsicht zubereitet werden!

Technische Änderungen vorbehalten!

Vor der ersten Inbetriebnahme

Entfernen Sie die Verpackung des Gerätes und entsorgen Sie diese entsprechend den örtlichen Vorschriften. Beachten Sie bitte, dass sich Zubehör in der Verpackung befindet. Halten Sie Verpackungselemente und Plastikfolien von Kindern fern.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Überprüfen Sie das Gerät vor dem Einbau auf Transportschäden.

Das Gerät muss vor der ersten Inbetriebnahme von einem autorisierten Fachmann unter Beachtung aller gültigen Vorschriften der Gasversorgungsunternehmen sowie der lokalen Bauverordnungsvorschriften eingebaut und angeschlossen werden.

Drehen Sie alle Bedienknebel auf 0, bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird.

Die Seriennummer des Gerätes finden Sie auf dem Kontrollzettel, der dieser Anleitung beiliegt. Bewahren Sie diesen Kontrollzettel aus Garantiegründen zusammen mit Ihrer Bedienungs- und Montageanleitung auf.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts die Bedienungs- und Montageanleitung sorgfältig durch.

Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch gründlich. Dadurch werden eventuelle Neugerüche und Verunreinigungen beseitigt (s. Kapitel Reinigung und Pflege).

Zur Benutzung

Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet und darf nicht zweckentfremdet werden.

Benutzen Sie das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen. Das Gerät eignet sich nicht zum Heizen des Aufstellungsraums!

Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zu einer **Wärme- und Feuchtigkeitsbildung** im Aufstellungsraum. Achten Sie daher auf eine gute Belüftung des Raumes!
Halten Sie **Belüftungswege** offen. Eine längere Benutzung des Gerätes mit mehreren bzw. allen Kochstellen kann eine zusätzliche Belüftung, wie das Öffnen eines Fensters oder einer Tür, oder eine stärkere Entlüftung durch eine Abzugshaube erforderlich machen.

Um eine gute Verbrennung zu gewährleisten, muss der Aufstellungsraum für dieses Gerät einen Mindest-Rauminhalt von 35 m^3 und eine Tür ins Freie oder ein Fenster, welches geöffnet werden kann, besitzen.

Die Lüftungsschlitze an der Geräterückseite dürfen nicht verdeckt werden.

Benutzen Sie die Kochstellen nur mit aufgesetzten Töpfen und Pfannen. Erhitzen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen.

Die Verwendung von Brätern, Pfannen oder Grillsteinen, die gleichzeitig von mehreren Brennern beheizt werden, ist nicht zulässig, da der dadurch entstehende Hitzestau das Gerät beschädigen kann.

Töpfe mit einem Durchmesser unter **90 mm** bzw. über **280 mm (320 mm für den Starkbrenner-Wok)** sollten nicht verwendet werden. Wenn Sie große Töpfe verwenden, sollten Sie darauf achten, dass zwischen Kochgefäß und brennbaren Umbauten ein Mindestabstand von **50 mm** eingehalten wird.

Wenn Sie Töpfe oder Pfannen kurzfristig entfernen, stellen Sie die Kochmulde auf Kleinstellung. So vermindern Sie die Verbrennungsgefahr beim Arbeiten neben offenen Flammen; außerdem sparen Sie Gas und entlasten die Umwelt.

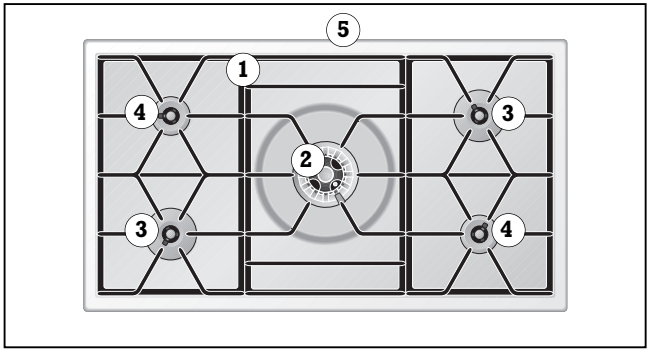
Decken Sie Ihre Kochstellen im Betrieb immer mit Töpfen oder Pfannen ab, wenn die Gas-Kochmulde unter einer Dunstabzugshaube angebracht ist.
Es können sonst durch die starke Hitzeentwicklung Teile der Dunstabzugshaube beschädigt werden oder es können sich Fettrückstände im Filter entzünden. **Sorgen Sie bitte bei Benutzung einer Dunstabzugshaube mit Abluftbetrieb für ausreichende Luftzufuhr!**

Bei **Stromausfall** können Sie das Gerät nicht benützen.

Bei Funktionsstörungen verständigen Sie bitte Ihren Fachhändler oder den zuständigen Gaggenau-Kundendienst!

2. Ausstattung

Ausstattung des Gerätes



1 Topfträger
(3 Teile, linker und rechter Teil sind identisch)

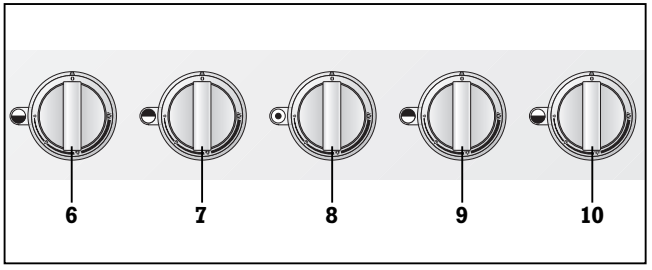
2 Starkbrenner (Wok)

3 Starkbrenner

4 Normalbrenner

5 Lüftungsschlitze

Bedienknebel



6 Bedienknebel für Kochstelle links vorne

7 Bedienknebel für Kochstelle links hinten

8 Bedienknebel für mittlere Kochstelle (Wok)

9 Bedienknebel für Kochstelle rechts hinten

10 Bedienknebel für Kochstelle rechts vorne

Einstellsymbole für Flamme:

0 Aus

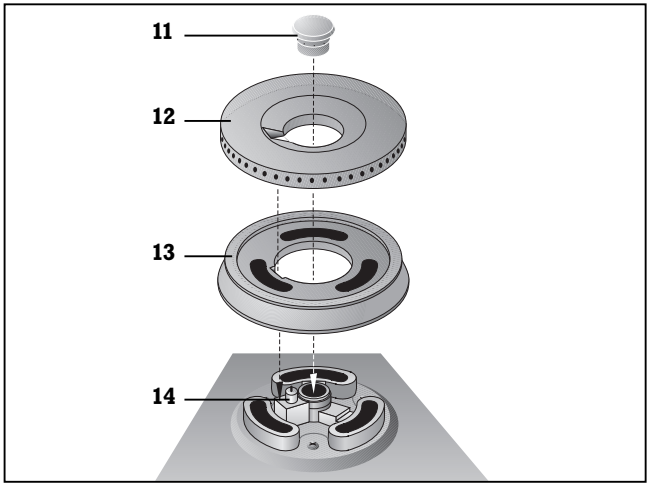
Großstellung - Flammenkreis Außen und Innen

Kleinstellung - Flammenkreis Außen
Großstellung - Flammenkreis Innen

Aus - Flammenkreis Außen
Großstellung - Flammenkreis Innen

Aus - Flammenkreis Außen
Kleinstellung - Flammenkreis Innen

Brennerteile



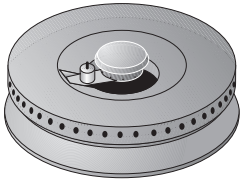
11 Brennerdeckel

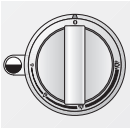
12 Brennerring

13 Brennerkopf

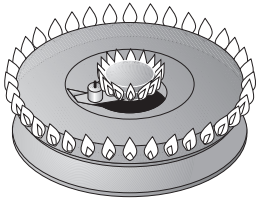
14 Elektrode für automatische Zündung, Flammenerkennung und Flammenüberwachung

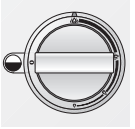
3. Funktionsweise



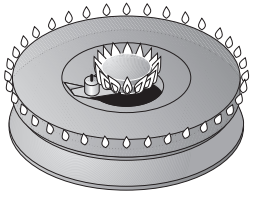


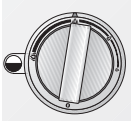
Aus

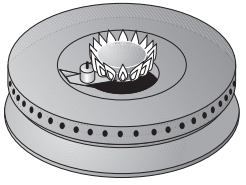


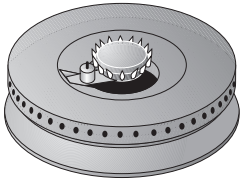


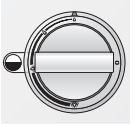
Vollbrand











Kleinbrand

Die Gas-Kochmulde besitzt zwei Normalbrenner, zwei Starkbrenner und einen Wokbrenner.

Das Gerät ist mit Einhandbedienung, Flammenerkennung und automatischer Wiederzündung ausgestattet. Beim Drehen des Bedienknebels wird die Zündung betätigt.

Falls die Flamme im Betrieb ausgeht, zündet das Gerät diese Kochstelle wieder automatisch.

Bei einer Störung schließt das Gerät zu Ihrer Sicherheit die Gaszufuhr, das Ausströmen von unverbranntem Gas wird verhindert.

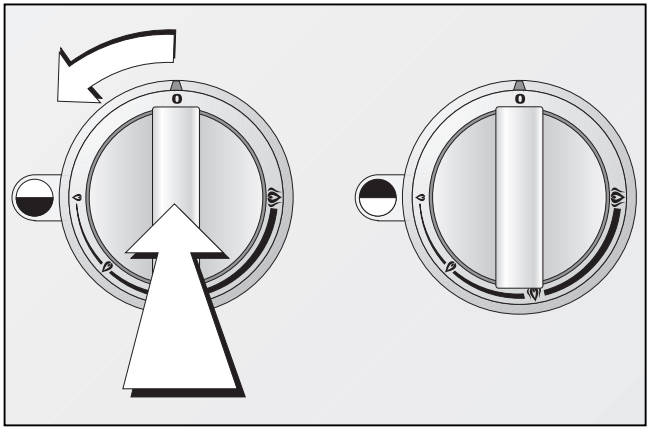
Die Leistung ist zwischen Voll- und Kleinbrand stufenlos einstellbar.

Die angegebene Nennbelastung ist durch den Einbau der Festdüsen vorgegeben.

Die Umstellung der Gas-Kochmulde auf eine andere Gasart erfolgt durch Düsenwechsel der Haupt- und Kleinstelldüsen (siehe Düsentabelle S. 17 - 19).

4. Bedienung

Die Kochstellen dürfen nur gezündet werden, wenn alle Brennerteile trocken sind und korrekt aufgesetzt sind. Ansonsten können Funktionsstörungen auftreten bzw. das Gerät kann abschalten.



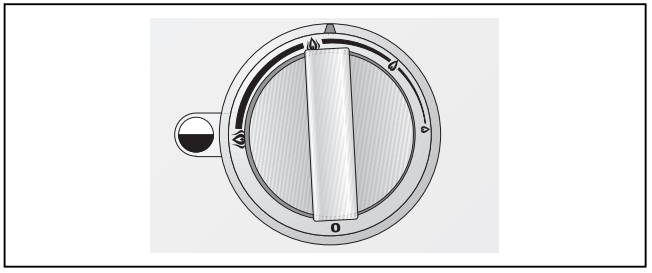
Einschalten

- Stellen Sie einen geeigneten Kochtopf oder eine Pfanne auf die entsprechende Kochstelle.
- Drücken Sie den Bedienknebel der entsprechenden Kochstelle und drehen Sie den Bedienknebel nach links auf die gewünschte Position zwischen den Symbolen und . Der Brenner zündet automatisch.
- Falls Sie große Töpfe auf den Kochstellen stehen haben, sollten Sie in Kleinbrand zünden.
- Bei jedem Einschalten der Gaskochmulde führt die Elektronik einen Selbsttest durch. Alle Elektroden zünden und der gewünschte Brenner zündet nach wenigen Sekunden. Wenn Sie weitere Brenner einschalten, zündet nur die jeweilige Elektrode.
- Beim Einschalten der Gaskochmulde öffnet die Elektronik die Gaszufuhr, dadurch entsteht ein kurzes Geräusch. Das ist normal.

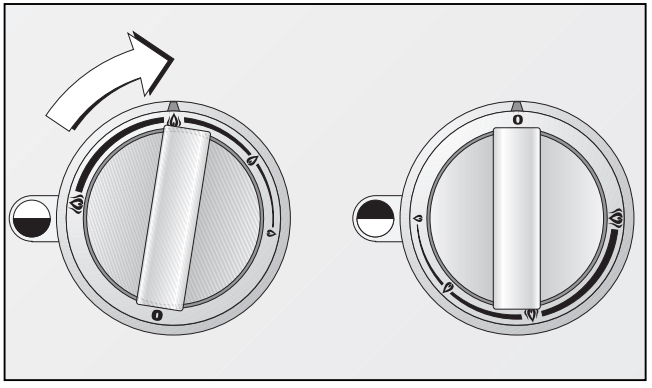
Durch langsames Drehen des Bedienknebels kann die Flammengröße stufenlos zwischen Voll- und Kleinbrand eingestellt werden.

Sollte die Flamme im Betrieb erlöschen (z. B. durch Luftzug) zündet das Gerät automatisch diesen Brenner erneut.

Sollte die Wiederzündung erfolglos sein (z. B. Verschmutzung des Brenners durch Übergekochtes), so schaltet das Gerät die Gaszufuhr ab und ein akustisches Signal ertönt. Drehen Sie alle Bedienknebel auf 0. Warten Sie, bis das Gerät genügend abgekühlt ist und prüfen Sie dann, ob alle Brennerteile richtig aufgelegt sind. Prüfen Sie, ob die Brenner oder die Elektroden verschmutzt sind. **Hinweis:** Bei einer Störung an einem Brenner können Sie die anderen Brenner weiter benutzen, jedoch erst, nachdem alle Bedienknebel auf 0 gedreht wurden.



Hinweis: In der Zwischenstellung Innenbrand groß – Außenbrand klein können je nach Gasart pulsierende Geräusche auftreten. Dies ist kein Gerätefehler sondern technisch bedingt. Wählen Sie die Einstellung geringfügig größer oder kleiner.



Ausschalten
Drehen Sie den Bedienknebel bis zum Anschlag auf die Position 0.
Werden alle Bedienknebel auf 0 gedreht, schließt die Geräteelektronik die Gaszufuhr.

Sicherheitsabschaltung
Das Gerät schaltet automatisch ab, wenn es länger als 12 Stunden in Betrieb war.
Drehen Sie alle Bedienknebel auf 0, dann können Sie das Gerät wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.

5. Einstelltabelle

Einstell-bereich	Garverfahren	Beispiele
Vollbrand	Ankochen Anbraten Erhitzen Aufkochen Blanchieren	Wasser Fleisch Fett, Flüssigkeiten Suppen, Soßen Gemüse
Von bis	Braten Bräunen Rösten Backen Fortkochen im geöffneten Gefäß Garziehen im geöffneten Gefäß	Fleisch, Fisch, Kartoffeln Mehl, Zwiebeln Mandeln, Semmelbrösel Mehlspeisen, Eierspeisen Flüssigkeiten Knödel, Klöße, Brühwürste, Suppeneinlagen, Suppenfleisch, pochierte Eier
Von bis	Abschlagen Fortkochen mit geschlossenem Deckel Dämpfen Dünsten Schmoren	Cremes, Soßen Teigwaren, Suppen, Soßen Gemüse, Kartoffeln, Fisch Gemüse, Obst, Fisch Gulasch, Rouladen, Braten, Gemüse
Kleinbrand	Auftauen Quellen Erwärmen	Tiefkühlkost Reis, Hülsenfrüchte Suppen, Eintöpfe, Gemüse in Soße

Schalten Sie auf Vollbrand um die gewünschte Temperatur schnell zu erreichen. Schalten Sie anschließend auf eine kleinere Flammenstellung zurück.

Die Leistung des Innenbrenners ist beim Normal- und Starkbrenner gleich.

Die Werte der Einstelltabelle dienen lediglich als Richtlinie, da je nach Art und Zustand der Speisen sowie Größe und Füllung des Topfes mehr oder weniger Wärme benötigt wird.

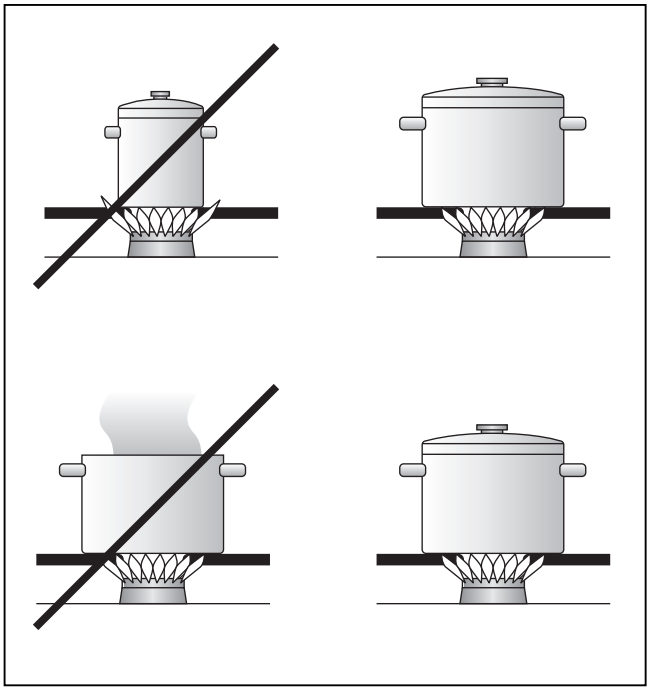
Durch die große Leistung erhitzt sich Fett und Öl schnell. Lassen Sie das Bratgut nicht unbeaufsichtigt, Fett kann sich entzünden, das Bratgut verbrennen.

Speisen, die länger kochen müssen, sollten Sie auf den hinteren Kochzonen zubereiten.

Benutzen Sie zum Ankochen, Frittieren und Anbraten von großen Mengen bevorzugt die Starkbrenner bzw. den Wok-Brenner.

6. Tipps zum Kochgeschirr

KG 491	empfohlene Topfgröße	Mindest-topfgröße
Normalbrenner	200 - 240 mm	90 mm
Starkbrenner	240 - 280 mm	90 mm
Starkbrenner (Wok)	240 - 320 mm	160 mm



Töpfe mit einem Durchmesser unter **90 mm** bzw. über **280 mm (320 mm für den Starkbrenner-Wok)** sollten nicht verwendet werden. Falls Sie größere Töpfe verwenden, achten Sie darauf, dass zwischen Kochgefäß und brennbaren Umbauten ein Mindestabstand von **50 mm** eingehalten wird.

Beachten Sie beim Kauf von Töpfen, dass der Hersteller häufig den oberen Topfdurchmesser angibt, der in der Regel etwas größer ist als der Durchmesser des Topfbodens.

Beachten Sie die Herstellerangaben! Verwenden Sie Kochgeschirr, das vom Hersteller als „für Gas geeignet“ bezeichnet wird. Verwenden Sie Kochgeschirr mit hitzestabilen Griffen.

Verwenden Sie Kochtöpfe mit stärkerem Boden, da die Wärmeverteilung besonders in Kleinstellung deutlich verbessert wird. Je besser die Topfgröße der Brennergröße angepasst ist, desto optimaler werden die Wärme der Gasflamme ausgenutzt und Kosten eingespart.

Stellen Sie für eine gleichmäßige Wärmeverteilung das Kochgeschirr zentriert über den Brenner, die Flamme sollte durch den Topfboden abgedeckt sein.

Platzieren Sie das Kochgeschirr so, dass es sicher und waagrecht auf dem Rost steht. Drehen Sie den Pfannenstiel zur Seite, er sollte nicht nach vorne überstehen. Um einen sicheren Halt auf dem Topfrost zu gewährleisten sollte der Topfboden flach und nicht nach innen oder außen gebogen sein.

Legen Sie einen passenden Deckel auf das Kochgeschirr, so wird die Ankochzeit verkürzt. Bei Kochgeschirr mit Glasdeckel kann man den Garprozess beobachten, ohne den Deckel abnehmen zu müssen.

7. Tipps zum Wok

Der Wok und das Zubehör
(nicht im Lieferumfang enthalten)

– Der „Urwok“ ist der ideale Wok für Ihre Gaskochstelle.

– Der Wok sieht aus wie eine hohle Halbkugel mit einem langen Stiel oder Holzgriff. Der Wok hat einen abgerundeten Boden und schräge Wände. Der dünne Stahl leitet die Hitze schnell nach innen, kühlt aber auch schnell wieder ab, sobald die Flamme kleiner gestellt wird. Die Zutaten können so nicht übergaren.

– Der Durchmesser liegt zwischen 35 - 40 cm für 4 Personen.

– Achten Sie darauf, dass der Wok mit abgerundetem Boden beim Kochen sicher auf dem Topfträger steht.

– Woks können aus verschiedenen Materialien bestehen. Woks aus Gusseisen sind standfester und halten die Hitze lange.

– Der Deckel ist rund und hoch. Damit können Sie auch dämpfen und schmoren.

– Das halbrunde Gitter wird am Rand des Woks eingehängt. Darauf können Sie Zutaten dämpfen, Frittiertes abtropfen lassen oder Angebratenes warmhalten.

– Verwenden Sie den Chan (abgerundeter Spatel) oder Pfannenwender aus Holz mit langem Stiel.

– Zum Herausnehmen der Speisen verwenden Sie eine Schöpfkelle.

– Um Frittiertes aus dem Fett oder große Stücke aus der Sauce zu heben, verwenden Sie den Sieblöffel.

– Zum Dämpfen können Sie Bambuskörbe verwenden.

Kochen im Wok

Sie können braten, dämpfen, frittieren, schmoren und „normal“ kochen.

Die spezielle Garmethode für den Wok ist das Bewegungsbraten. Die kleingeschnittenen Zutaten werden möglichst kurz bei starker Hitze unter ständigem Rühren gegart. In der großen, runden Pfanne lässt sich alles schneller und einfacher rühren und wenden als in einer gewöhnlichen Bratpfanne. Durch das Rühren brennen die Zutaten nicht an. Überschüssiges Öl läuft zur Mitte ab. Im Nu bilden sich köstliche Röststoffe, die Poren im Fleisch schließen sich, das Fleisch gelingt schön saftig. Gemüse bleibt knackig, Aromen bleiben ebenso erhalten wie die gesunden Vitamine.

Wichtig! Die Garzeit ist so kurz, dass alle Zutaten vor dem Beginn fix und fertig bereitstehen sollten. Die korrekte Reihenfolge ist ebenfalls wichtig. Zuerst werden die Zutaten mit der längsten Garzeit in den Wok gegeben. Dies sind beispielsweise hartfasriges Gemüse wie Möhren. Zartes Gemüse, wie Pilze oder Sprossen kommen erst später hinzu.

So gehen Sie vor:

– Schwenken Sie die Wokschale mit Öl aus. Wir empfehlen Ihnen Erdnussöl oder Sojaöl zu verwenden.

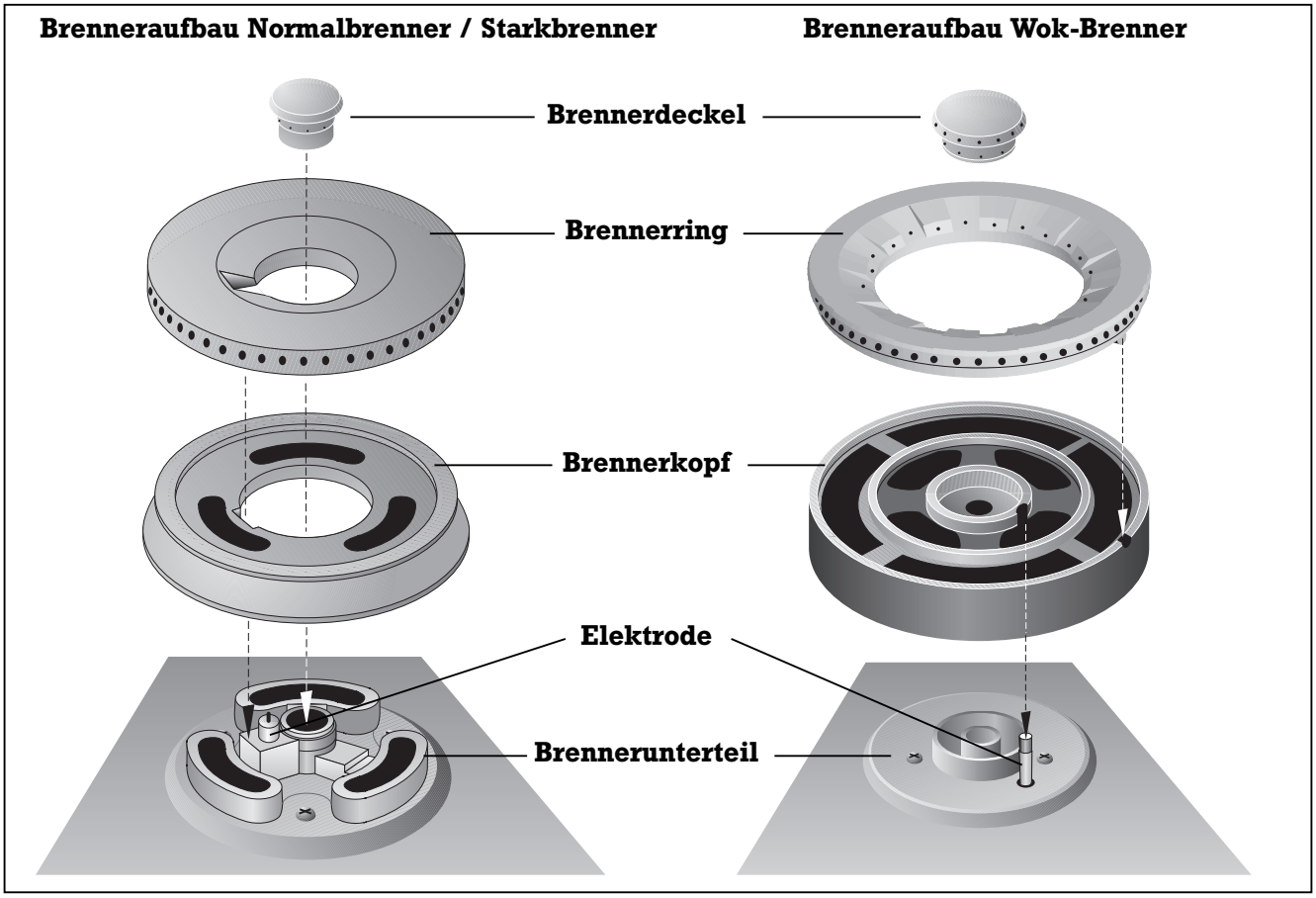
– Das Öl bis knapp unter den Rauchpunkt erhitzen, erst dann mit dem Bewegungsbraten beginnen.

– Schneiden Sie das Gargut in gleichmäßig große, jedoch nicht zu kleine Stücke, damit sie nicht zu schnell anbrennen.

– Arbeiten Sie bei größeren Mengen lieber portionsweise, sonst gelangt nicht alles gleich an den heißen Wokboden.

– Fertige Gerichte können auf kleinster Flamme warmgehalten werden. Reinigen Sie nach jedem Gebrauch die Wokschale und reiben sie mit Öl aus. So verhindern Sie Rostansatz.

8. Reinigung und Pflege



Achtung: Dieses Gerät nicht mit einem Dampfreinigungsgerät oder mit Wasserdruck reinigen – Kurzschlussgefahr!

Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Warten Sie vor der Reinigung, bis die Kochmulde handwarm abgekühlt ist. Schalten Sie niemals die Kochmulde während des Reinigens an.

Halten Sie die **Lüftungsschlitze** an der Geräterückseite sauber. Die Lüftungsschlitze dürfen nicht verdeckt werden.

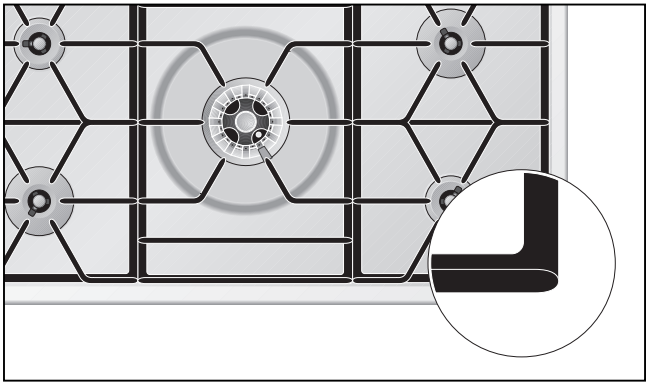
Die Brenner (Brennerdeckel, Brennerring und Brennerkopf) verändern während des Gebrauchs ihre helle metallische Farbe und werden dunkler. Die Änderung der Farbe beeinflusst nicht den Gebrauchsnutzen.

Führen Sie bitte vor der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Gebrauch eine gründliche Reinigung durch.

Verwenden Sie keine scheuernden oder chemisch aggressiven Mittel (z. B. Backofenspray) und keine Nitropoliermittel zum Reinigen! Verwenden Sie außerdem keine kratzenden Schwämme.

Warten Sie vor der Reinigung, bis das Gerät handwarm abgekühlt ist!

- Heben Sie zuerst einen seitlichen **Topfträger** mit beiden Händen nach oben ab (Vorsicht – die Mulde kann verkratzt werden). Entfernen Sie dann die beiden anderen Topfträger.
- Entfernen Sie **Brennerdeckel, Brennerringe** und **Brennerkopf**.
- **Wichtig!** Reinigen Sie die Brennerteile erst im kalten Zustand!



- Lassen Sie **eingebrannte Stellen** mit wenig Wasser und etwas Spülmittel einweichen. So lösen sich selbst hartnäckige Verschmutzungen. Verwenden Sie keine scheuernden Mittel und kratzenden Schwämme.
- Verwenden Sie nur wenig Wasser zum Reinigen der Mulde. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Brennerunterteile eindringt.
- Durch die Hitzeentwicklung können auf der Edelstahloberfläche kleine Verfärbungen auftreten. **Versuchen Sie nicht, diese Verfärbungen wegzuscheuern**, Sie beschädigen dadurch die Oberfläche. Verteilen Sie Edelstahlpflegemittel gleichmäßig dünn auf der Kochmulde (nicht auf der Bedienblende!). So erhalten Sie eine gleichmäßige Oberfläche und Ihre Mulde bleibt lange Zeit schön.
- Trocknen Sie die Brennerteile ab. Das Gerät darf nur mit trockenen Teilen in Betrieb genommen werden. Feuchte Brennerteile führen zu Problemen beim Zünden, bzw. zu einer instabilen Flamme.
- Beim Zusammenbau Brennerring und Brennerkopf so auf den Brenner legen, dass die Rastnasen in den entsprechenden Aussparungen einrasten.
- **Wichtig: Legen Sie zuerst den mittleren Topfträger wieder auf (auf korrekte Zentrierung über dem Brenner achten) und dann die seitlichen. Achten Sie darauf, dass die abgerundeten Ecken der seitlichen Topfträger zur Seite zeigen.**

Teil / Material	Empfohlene Reinigung	Bitte beachten!
Bedienknebel	Mit feuchtem Tuch abwischen.	Tuch darf nicht zu nass sein, Wasser kann hinter Bedienknebel eindringen.
Topfträger (Guss, emailliert)	Zum Reinigen abnehmen. Im Spülbecken einweichen. Mit Spülbürste und Spülmittel reinigen.	Nicht in Geschirrspülmaschine reinigen. Bei stark eingebrannten Verschmutzungen in Spülbecken einweichen lassen. Die Verwendung scheuernder Reiniger beschädigt die emaillierte Oberfläche.

weiter auf der nächsten Seite

Teil / Material	Empfohlene Reinigung	Bitte beachten!
Brennerdeckel, Brennerring, Brennerkopf (Messing)	Grobe Verschmutzungen mit feuchtem Tuch und Spülmittel entfernen. Um den ursprünglichen, metallischen Glanz wieder zu bekommen mit Messingpolitur polieren.	Nicht in Geschirrspülmaschine reinigen. Darauf achten, dass die Öffnungen nicht verstopft sind. Aufpassen, dass die Kleinteile nicht verloren gehen.
Brennerkopf Wok (Guss, emailliert)	Mit Spülbürste und Spülmittel reinigen.	Nicht in Geschirrspülmaschine reinigen.
Elektrode	Mit Bürste, feinem Glaspapier oder Scheuerschwamm reinigen.	Verschmutzte Elektrode kann zu Störungen beim Zünden bzw. bei der Flammenüberwachung führen. Elektrode ist empfindlich, vorsichtig reinigen, nicht verdrehen oder beschädigen. **Vorsicht:** Niemals die Kochmulde während der Reinigung einschalten.
Mulde (Edelstahl, kugelgestrahlt bzw. gebürstet)	Mit heißem Wasser, Spülmittel und Tuch. Eingebrannte Verschmutzungen mit wenig Spülmittellauge einweichen. Nach dem Reinigen die Mulde mit einem weichen Tuch sofort trockenreiben, damit sich keine Wasserflecken bilden. Für starke Verschmutzung können Sie bei Ihrem Fachhändler unseren Edelstahl-Reiniger (Bestellnr. 310631) erwerben. **Vorsicht:** Es darf keine Flüssigkeit durch die Brennerunterteile in das Geräteinnere gelangen.	Um Kratzer zu vermeiden, sollten Sie auf der gebürsteten Innenfläche immer in Bürstrichtung wischen. Helle Flecken können auf der Oberfläche entstehen, wenn durch die entfernte Verschmutzung auch die natürlich entstandene Oxidationsschicht entfernt wird. Handelsübliches flüssiges Edelstahlpflegemittel nach der Reinigung gleichmäßig dünn auf die ganze Mulde auftragen, um so wieder die natürliche Edelstahlfarbe zu bekommen. Lebensmittelrückstände oder Salz auf dem Edelstahl sofort entfernen. **Wichtig:** Manche Edelstahlreiniger können die Oberfläche verkratzen. Chlor oder chlorhaltige Reiniger führen zu Korrosion bei Edelstahl. Inhaltsstoffe der Reiniger beachten.

9. Wartung

Nach längerem Gebrauch verfärben sich die Brenner (Brennerdeckel, Brennerring und Brennerkopf) durch natürliche Oxidation dunkel. Gehen Sie wie folgt vor, um diese Verfärbung zu entfernen:

Bereiten Sie eine Lösung aus gleichen Teilen weißem Essig mit höchstens 8 % Säure (haushaltsüblicher Essig) und warmem Wasser.

Legen sie die verfärbten Brennerteile für höchstens 10 min in der Lösung ein und entfernen Sie hartnäckigere Flecken mit einem Tuch oder Schwamm.

Spülen Sie die Brennerteile anschließend gründlich mit klarem Wasser ab und lassen Sie sie vor der nächsten Verwendung gut trocknen.

Wichtig: Zu stark konzentrierte Lösung oder zu langer Kontakt der Brennerteile mit Essig beschädigt die Oberfläche!

Trennen Sie das Gerät vor allen Reparaturen von der Netzspannung und der Gasversorgung.

Bei eventuell auftretenden Funktionsstörungen überprüfen Sie, ob die Gas- und Stromversorgung in Ordnung ist.

Bei einem Stromausfall kann die Gaskochmulde nicht in Betrieb genommen werden.

Wenn ein Stromausfall eintritt, während die Gaskochmulde in Betrieb ist, wird die Gaszufuhr automatisch geschlossen.
Wenn die Stromversorgung wieder hergestellt ist, bleibt das Gerät abgeschaltet. Ein Signal ertönt. Drehen Sie alle Bedienknebel auf 0. Dann können Sie das Gerät wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.

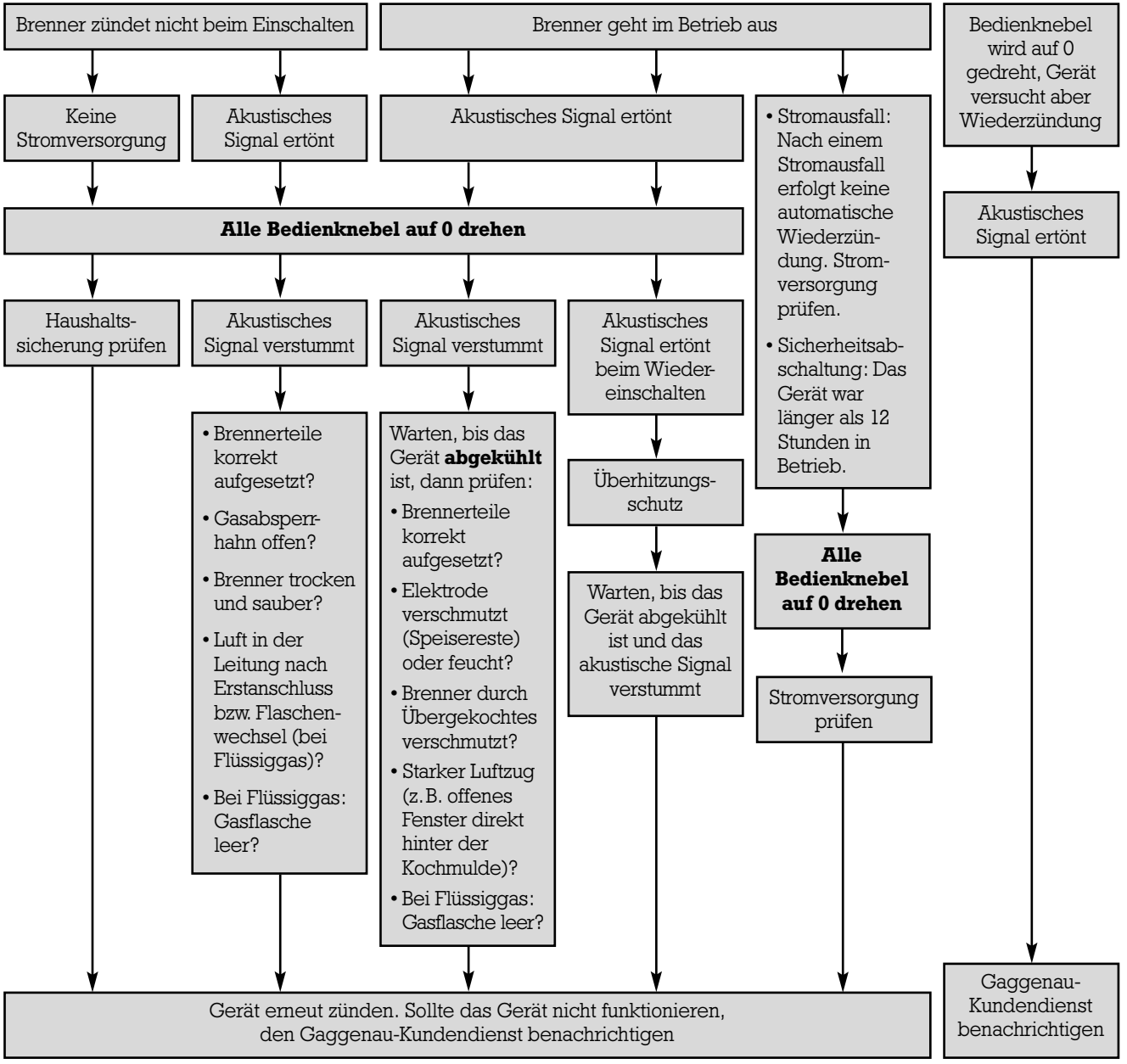
Prüfen Sie bei einer Funktionsstörung zuerst anhand der Störungstabelle auf Seite 16, ob Sie den Fehler selbst beheben können. Sollte das Gerät dennoch nicht funktionieren, verständigen Sie bitte Ihren Fachhändler oder den zuständigen Kundendienst und geben Sie den Gerätetyp an (siehe Typenschild).

Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden. Damit bleibt die Sicherheit des Gerätes gewährleistet.

Bitte denken Sie daran, unsachgemäße Eingriffe lassen den Garantieanspruch verfallen.

Benutzen Sie nur Original-Ersatzteile.

10. Kleine Störungen selbst beheben


Brenner zündet nicht beim Einschalten
Brenner geht im Betrieb aus
Bedienknebel wird auf 0 gedreht, Gerät versucht aber Wiederzündung
Keine Stromversorgung
Akustisches Signal ertönt
Akustisches Signal ertönt
• Stromausfall: Nach einem Stromausfall erfolgt keine automatische Wiederzündung. Stromversorgung prüfen.
• Sicherheitsabschaltung: Das Gerät war länger als 12 Stunden in Betrieb.
Akustisches Signal ertönt
Alle Bedienknebel auf 0 drehen
Haushaltssicherung prüfen
Akustisches Signal verstummt
Akustisches Signal verstummt
Akustisches Signal ertönt beim Wiedereinschalten
• Brennerteile korrekt aufgesetzt?
• Gasabsperrhahn offen?
• Brenner trocken und sauber?
• Luft in der Leitung nach Erstanschluss bzw. Flaschenwechsel (bei Flüssiggas)?
• Bei Flüssiggas: Gasflasche leer?
Warten, bis das Gerät abgekühlt ist, dann prüfen:
• Brennerteile korrekt aufgesetzt?
• Elektrode verschmutzt (Speisereste) oder feucht?
• Brenner durch Übergekochtes verschmutzt?
• Starker Luftzug (z.B. offenes Fenster direkt hinter der Kochmulde)?
• Bei Flüssiggas: Gasflasche leer?
Überhitzungsschutz
Warten, bis das Gerät abgekühlt ist und das akustische Signal verstummt
Alle Bedienknebel auf 0 drehen
Stromversorgung prüfen
Gerät erneut zünden. Sollte das Gerät nicht funktionieren, den Gaggenau-Kundendienst benachrichtigen
Gaggenau-Kundendienst benachrichtigen

11. Technische Daten / Düsentabelle

Technische Daten / Gas

Brenner: **Normalbrenner**

Vollbrand	2,0 kW
Kleinbrand	0,165 kW
Starkbrenner	
Vollbrand	4,0 kW
Kleinbrand	0,165 kW
Wokbrenner	
Vollbrand	6 kW (Erdgas) / 5 kW (Flüssiggas
Kleinbrand	0,3 kW
Gesamtleistung	17,0 kW

Gasanschluss: Überwurfmutter R 1/2'' für Winkel mit R 1/2'' nach DIN 1999 konisch zylindrisch

Technische Daten / Elektro

Nennaufnahme	15 W
Spannung	220-240 V
Frequenz	50-60 Hz

Technische Änderungen vorbehalten.

Düsentabelle Wokbrenner

Länder	AT BE CH CZ DE DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NL PL PT RU SE	DE	BE CH CZ DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NO PL PT RU	AT CH DE
Gasfamilie	Erdgas	Erdgas	But/Prop	But/Prop
Gasart	H / E / L (G 20/25)	LL (G 25)	3 + (G30/31)	(G30/31)
Druck	20/25 mbar	20 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar
Hauptdüse Außen	1,73	1,85 A	1,00	0,87
Kleinstelldüse Außen	0,73	0,81	0,51	0,45
Hauptdüse Innen	0,58	0,63	0,37	0,33
Kleinstelldüse Innen	0,45	0,51	0,31	0,25
Luftmischh. Außen [mm]	0	0	0	–2
Luftmischh. Innen [mm]	*	*	*	*
Gesamtleistung	18 kW	18 kW	17 kW	17 kW
Gesamtverbrauch	1,80 m^3/h	1,98 m^3/h	1240 g/h	1240 g/h

* offen, nicht einstellbar

Düsentabelle Normalbrenner				
Länder	AT BE CH CZ DE DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NL PL PT RU SE	DE	BE CH CZ DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NO PL PT RU	AT CH DE
Gasfamilie	Erdgas	Erdgas	But/Prop	But/Prop
Gasart	H / E / L (G 20/25)	LL (G 25)	3 + (G30/31)	(G30/31)
Druck	20/25 mbar	20 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar
Hauptdüse Außen	0,98	1,05	0,64	0,57
Kleinstelldüse Außen	0,48	0,51	0,29	0,26
Hauptdüse Innen	0,40	0,42	0,26	0,22
Kleinstelldüse Innen	0,36	0,40	0,22	0,21
Luftmischh. Außen [mm]	0	0	6 (max)	6 (max)
Luftmischh. Innen [mm]	*	*	*	*
Gesamtleistung	18 kW	18 kW	17 kW	17 kW
Gesamtverbrauch	1,80 m^3/h	1,98 m^3/h	1240 g/h	1240 g/h

* offen, nicht einstellbar

Düsentabelle Starkbrenner				
Länder	AT BE CH CZ DE DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NL PL PT RU SE	DE	BE CH CZ DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NO PL PT RU	AT CH DE
Gasfamilie	Erdgas	Erdgas	But/Prop	But/Prop
Gasart	H / E / L (G 20/25)	LL (G 25)	3 + (G30/31)	(G30/31)
Druck	20/25 mbar	20 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar
Hauptdüse Außen	1,37	1,55	0,94	0,82
Kleinstelldüse Außen	0,59	0,65	0,40	0,35
Hauptdüse Innen	0,40	0,42	0,26	0,22
Kleinstelldüse Innen	0,36	0,40	0,22	0,21
Luftmischh. Außen [mm]	0	0	2	–1
Luftmischh. Innen [mm]	*	*	*	*
Gesamtleistung	18 kW	18 kW	17 kW	17 kW
Gesamtverbrauch	1,80 m^3/h	1,98 m^3/h	1240 g/h	1240 g/h

* offen, nicht einstellbar

12. Montageanleitung

Wichtige Hinweise

Bitte beachten Sie die **Sicherheitshinweise** und **wichtigen Hinweise** (Kapitel 1).

Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich. Er muss dem Benutzer die Funktionsweise anhand der Bedienungsanleitung erklären und darauf verweisen, wie im Bedarfsfall Elektro und Gas abgeschaltet werden können.

Nach dem Auspacken überprüfen Sie das Gerät ggf. auf Transportschäden und melden Sie dies umgehend dem Transportunternehmen.

Achtung:
Vor dem Anschluss des Gerätes prüfen Sie bitte, ob die **örtlichen Anschlussbedingungen**, wie Gasart, Gasdruck und Netzspannung und die Geräteeinstellung, übereinstimmen. Die notwendigen Informationen entnehmen Sie dem Aufkleber am Gasanschluss oder dem **Typenschild**. Diese Gas-Kochmulde entspricht den Kategorien, die auf dem Typenschild aufgeführt sind. Das Typenschild befindet sich auf dem Gerät und zusätzlich auf dem beiliegenden Zusatzblatt. Durch Düsenwechsel ist es möglich, jedes dort aufgeführte Gas einzustellen. Sollten die Daten nicht übereinstimmen, so muss das Gerät auf die benötigte Gasart und den vorhandenen Druck umgestellt werden. Da diese Gas-Kochmulde nicht für den Anschluss an eine Abgasführung vorgesehen ist, beachten Sie die geltenden Installationsbedingungen.

Das Gerät darf ohne zusätzliche Maßnahmen in Küchenkombinationen aus Holz oder ähnlichem brennbarem Material eingebaut werden. Gebäudeseitig muss die Wand hinter dem Gerät aus nicht brennbarem Material bestehen.

Zu wärmeempfindlichen Möbelteilen oder Anstellflächen (Schrankseitenwand) muss ein Mindestabstand von **300 mm** eingehalten werden.

Die Kochmulde entspricht der Geräteklasse 3 und muss gemäß der Einbauskizze in die Arbeitsplatte eingebaut werden.

Der Einbau unter einem Hängeschrank ist nicht gestattet. Bei Einbau unter einer Dunstabzugshaube ist ein Mindestabstand von **760 mm** einzuhalten. Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein, der Mindestabstand zwischen Mulde und Wandabschlussleiste beträgt **30 mm**.

Der Einbau und der Anschluss der Gas-Kochmulde muss von einem beim Gasversorgungsunternehmen zugelassenen Installateur unter Beachtung aller gültigen Vorschriften vorgenommen werden.

In Deutschland muss der Einbau und der Anschluss der Gas-Kochmulde von einem beim Gasversorgungsunternehmen zugelassenen Installateur vorgenommen werden. Dabei sind die Richtlinien, wie DVGW-TRGI 86 und TRF 1988 sowie die Vorschriften der Gasversorgungsunternehmen und der zuständigen Behörden zu beachten.

In der Schweiz sind bei der Aufstellung und Installation folgende Vorschriften zu beachten:
- SVGW-Gasleitsätze G1 (2002)
- EKAS-Richtlinie Nr. 1942: Flüssiggas, Teil 2
- Vorschriften der Vereinigung Kantonaler Feuerversicherungen (VKF)

sowie die Aufstellungsbedingungen des Herstellers.

In Österreich ist die Montage unter Beachtung des ÖVGW-TR Gas (G1) und ÖVGW-TR Flüssiggas (G2-Teil 1) sowie der örtlichen Bau- und Gewerbeordnung vorzunehmen.

Technische Änderungen vorbehalten.

Belüftungshinweis:
Dieses Gas-Haushalt-Kochgerät hat eine Nennwärmebelastung von 17 kW (Hs).

Da bei der gleichzeitigen Benutzung aller Kochstellen des Gerätes eine große Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellungsraum erfolgt, müssen geeignete Be- und Entlüftungsmaßnahmen getroffen werden.

Dies kann z. B. durch die Installation einer Abluft-Dunstabzugshaube erreicht werden, die über ein Mindest-Fördervolumen von 264 m^3/h (= 15 m^3/h je kW Nennwärmebelastung) verfügt.

Zur Belüftung müssen entsprechende Öffnungen, wie eine Tür ins Freie oder ein Fenster, welches geöffnet werden kann, vorhanden sein.

Während des Betriebes des Gas-Haushalt-Kochgerätes muss die Abluft-Dunstabzugshaube so betrieben werden, dass, je mehr Kochstellen benutzt werden, desto höher das Fördervolumen gewählt werden muss.

Elektrischer Anschluss

Der elektrische Anschluss (AC 220-240 V) erfolgt durch ein Anschlusskabel mit Schutzkontaktstecker über eine geerdete Steck- oder Anschlussdose, die auch noch nach dem Einbau der Gas-Kochmulde erreichbar sein muss.

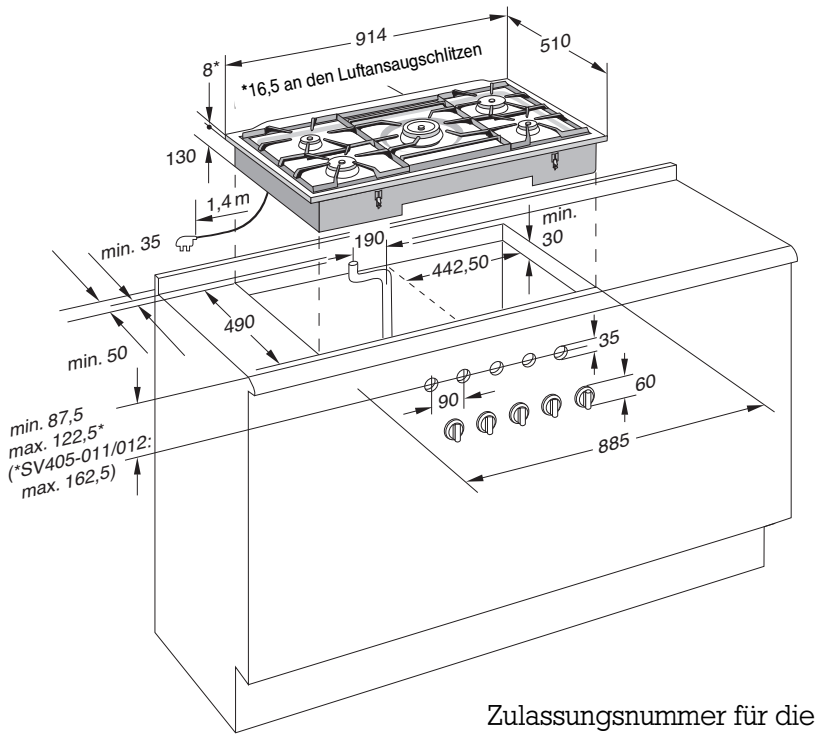
Wenn durch den Einbau der Gas-Kochmulde das Gerät nicht durch das Ziehen des Steckers aus der Steckdose allpolig vom Netz getrennt werden kann, so ist installationsseitig eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorzusehen. Beim Herstellen der Anschlüsse ist darauf zu achten, dass die Anschlussleitung nicht mit heißen Teilen der Gas-Kochmulde oder anderen zu heißen Teilen in Berührung kommt.

Drehen Sie alle Bedienknebel auf 0, bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird.

Das Netzanschlusskabel muss mindestens dem Typ H 05 V2V2 3G 0,75 entsprechen oder entsprechend temperaturbeständig sein (mind. 90 °C). **Das Netzanschlusskabel darf nur über einen autorisierten Fachmann bezogen und angeschlossen werden.**

Angaben auf dem Typenschild beachten, Schutzleiter anschließen. Das Anschlusskabel an das Netz anschließen.

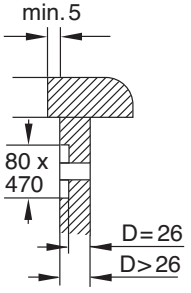
Vorbereiten des Einbaumöbels

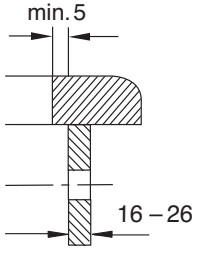


Zulassungsnummer für die Schweiz: 04-028-1

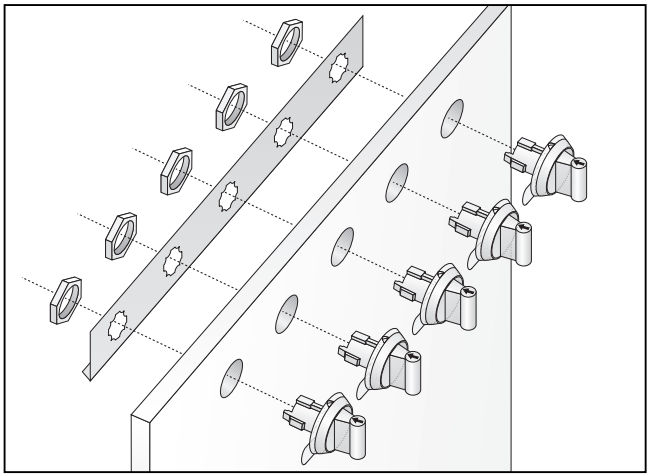
Hinweis: Die Kochmulde kann in einen mindestens 900 mm breiten Unterschrank eingebaut werden. Dabei ist der Geräteausschnitt in der Arbeitsplatte geringfügig größer als die Innenbreite des Unterschranks. Gerät nicht über einer Schublade einbauen.

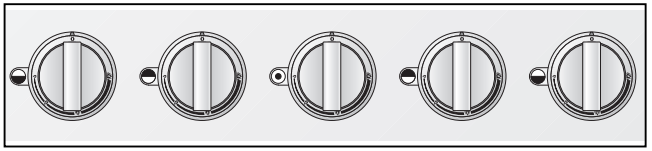
- Stellen Sie den Ausschnitt in Ihrer Arbeitsplatte her. Gehen Sie dabei gemäß der Einbauskizze und Maßtabelle vor.
  Wichtig! Der Winkel zwischen der Schnittfläche und der Arbeitsplatte muss 90° betragen.
- Gemäß Abbildung die Bohrungen Ø 35 mm für die Befestigung der Bedienknebel in der Frontseite des Unterschrankes herstellen.
- Ist die Frontblendendicke größer als 26 mm, so muss die Frontblende von hinten auf das Maß 80 x 470 mm soweit ausgefräst werden, dass die Frontblendendicke an dieser Stelle nicht größer als 26 mm ist.

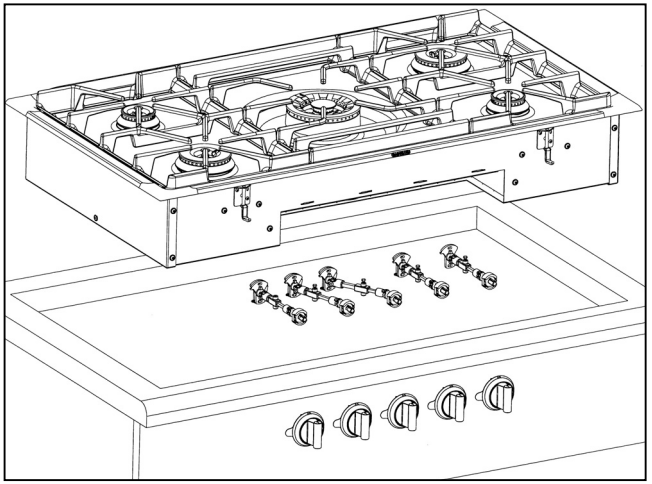




Einbau der Kochmulde







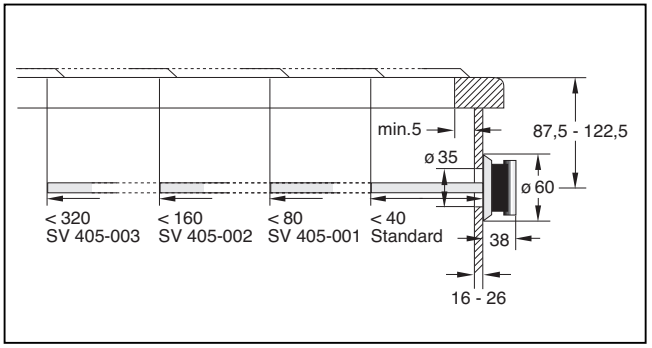
Bitte beachten: Falls das Gerät auf eine andere Gasart umgestellt wird, den Düsenwechsel vor dem Einbau durchführen (siehe S. 27-29).

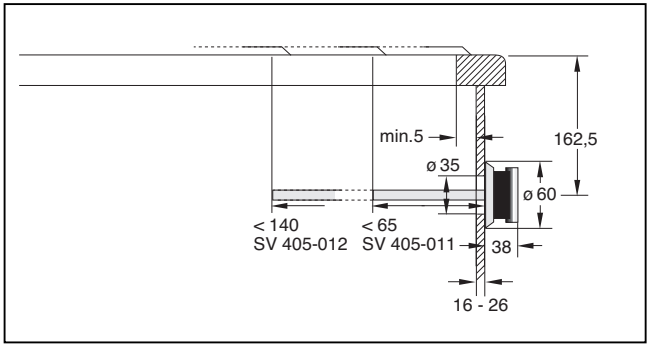
- Vor der Montage die Styropor Verpackungselemente an den Bedienknebeln entfernen und die Schutzfolie abziehen.
- Halteblech von hinten gegen die Frontblende halten (Winkel am Blech muss an der Rückseite unten sein), Bedienknebel von vorne in die Bohrungen stecken, von hinten mit den Muttern festschrauben. Auf korrekte Zuordnung der Kochstellen achten.
- Befestigungsmuttern der Mulde lösen und Mulde vorsichtig nach oben abnehmen.

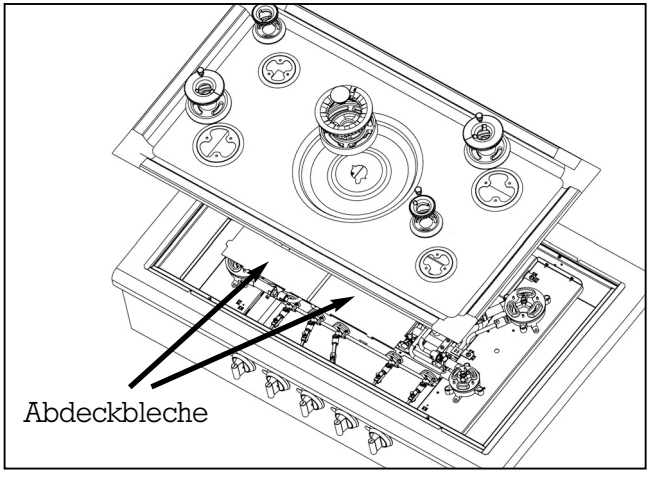
Hinweis: Wenn eine flexible Gas-Anschlussleitung verwendet wird, kann der Gasanschluss vor dem Einsetzen der Mulde in die Arbeitsplatte erfolgen.

- Muldenspanner zur Seite drehen. Die Kochmulde waagrecht in den Ausschnitt einsetzen und ausrichten.
  Hinweis: Die Kochmulde darf nicht mit Silikon auf die Arbeitsplatte geklebt werden.
- Muldenspanner unter die Arbeitsplatte schwenken und die Muldenspanner von oben festziehen (zum Festziehen nach links drehen). Die Muldenspanner nicht zu fest anziehen, achten Sie auf einen gleichmäßigen, umlaufenden Dichtungsspalt.

Montage der Achsen



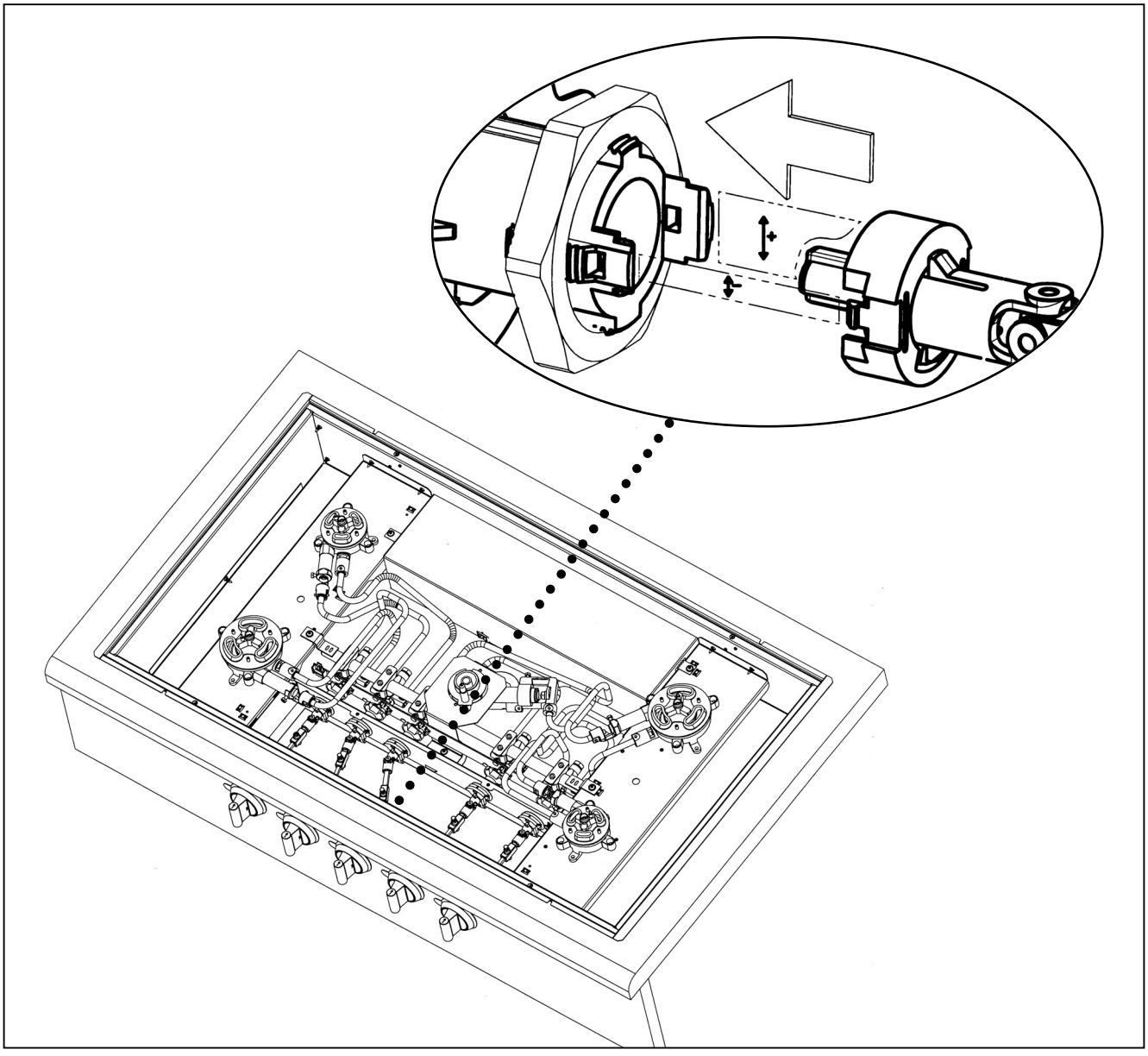




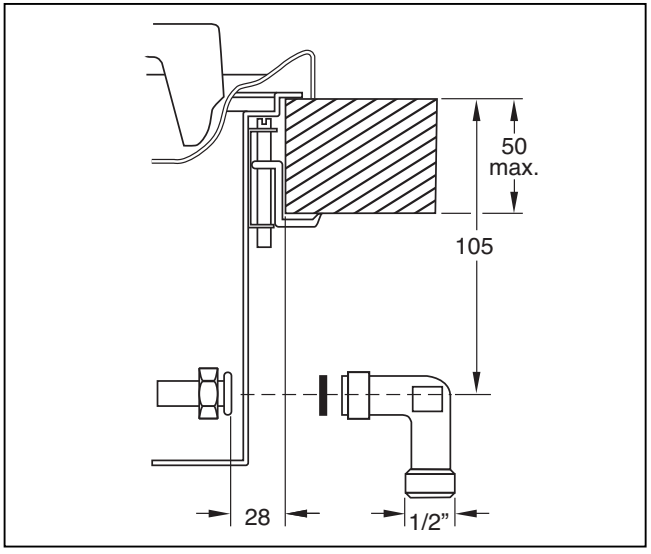
Für den Einbau in übertiefe Arbeitsplatten sind Achsverlängerungen (SV 405-001 / SV 405-002 / SV 405-003) als Zubehör erhältlich.

Für einen größeren Abstand der Bedienknebel zur Arbeitsplatte sind Achsverlängerungen (SV 405-011 / SV 405-012) als Zubehör erhältlich.

- Die beiden Abdeckbleche losschrauben, zur Mitte schieben und abnehmen.
- Die Achsen von hinten in die Aufnahmen an den Bedienknebeln stecken. Darauf achten, dass der breitere Zapfen am Bedienknebel mit der breiteren Aufnahme an der Achse übereinstimmt. Es gibt vier gleich lange Achsen und eine längere Achse: Diese ist für den Wokbrenner (mittlerer Bedienknebel).
- Die Gashähne an den Brennern müssen in Nullstellung sein (Abflachungen nach oben). Die Achsen auf die Zapfen an den Gashähnen aufschieben.
- Die Achsen jeweils mit der Feststellschraube fixieren.
- Die beiden Abdeckbleche einsetzen und festschrauben.



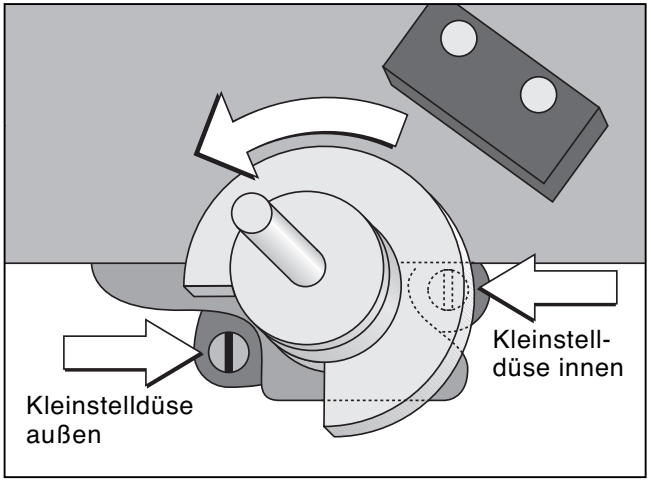
Gasanschluss



Der Gasanschluss muss so angeordnet sein, dass der Absperrhahn zugänglich ist und gegebenenfalls nach Öffnen der Möbeltür sichtbar wird.
Das Gerät ist mit einem der beiliegenden Anschlusswinkel R 1/2“ (geräteseitig) mit der zugehörigen Dichtung an eine feste Anschlussleitung oder einem typgerechten Gas-Sicherheitsschlauch nach DIN 3383 Teil 1 anzuschließen.
Besteht der Gas-Sicherheitsschlauch nur teilweise aus Metall, so darf die Umgebungstemperatur 70°K nicht überschritten werden. Bei einem Gas-Sicherheitsschlauch, der vollkommen aus Metall besteht, ist die zulässige Umgebungstemperatur 115°K.
Eine flexible Leitung muss so verlegt werden, dass sie nicht mit beweglichen Teilen des Küchenelementes (z. B. Schublade) in Berührung kommen kann.

- Die Bedienknebel auf die Nullstellung drehen.
- Das Gerät an die Gasleitung anschließen.
- Die Gasdichtheit des Anschlusses überprüfen.
- Mulde aufsetzen und gleichmäßig festschrauben. Alle Brennerteile korrekt auflegen.
- Das Gerät an das Netz anschließen und auf Funktion überprüfen. Falls das Gerät abschaltet kann sich Luft in der Gasleitung befinden. Bedienknebel auf 0 drehen und Brenner erneut zünden. Diesen Vorgang ggf. wiederholen, bis das Gerät zündet.

Düsenwechsel



Düseneinstellung siehe Tabelle Seite 17-19.

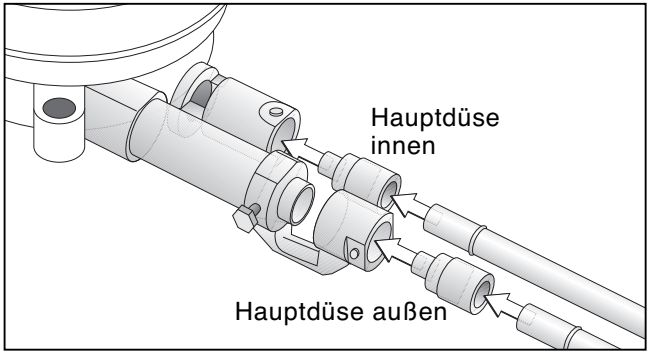
Umstellung auf eine andere Gasart

Die Umstellung auf eine andere Gasart darf nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden.

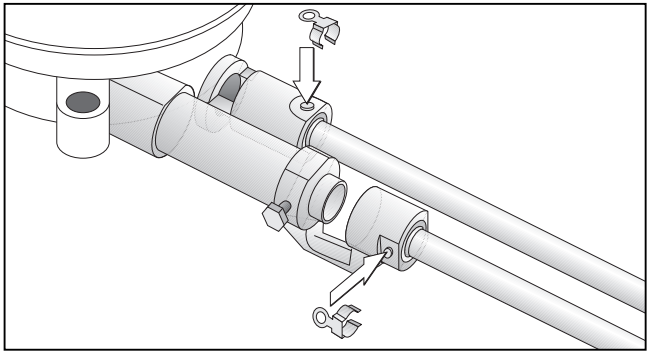
Die für die einzustellende Gasart erforderlichen Düsen sind als Umbausatz erhältlich. Bitte geben Sie den Gerätetyp und die gewünschte Gasart an. Der Düsenwechsel kann bei eingebautem Gerät durchgeführt werden.

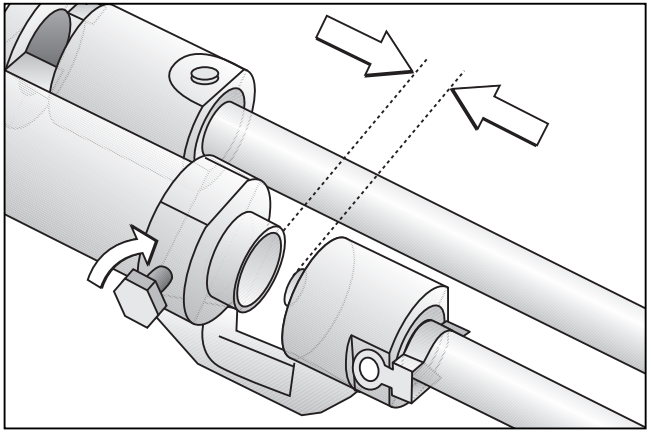
Belastung bei allen Gasen
Die Nennbelastung wird bei allen Gasarten und Drücken durch den Einbau der für die gewünschte Gasart vorgesehenen Düse in Groß- und Kleinstellung erzielt (siehe Düsentabelle).

Wechsel der Kleinstelldüsen
- Gerät stromlos machen und Gaszufuhr schließen!
- Topfroste, Brennerdeckel, Brennerringe und Brennerköpfe abnehmen.
- Befestigungsmuttern der Mulde lösen (an jedem Brenner 3 Muttern SW7 und 2 Torx T20 am Wokbrenner) und Mulde vorsichtig nach oben abnehmen.
- Die beiden Abdeckbleche losschrauben, zur Mitte schieben und abnehmen.
- Achsen zwischen Bedienknebeln und Gashähnen abnehmen.
- Abdeckblech an Hahnachsen losschrauben und abnehmen.
- Hahnachse mit Kunststoffteil so drehen, dass die Aussparung über der jeweiligen Düse ist. Düse herausschrauben und mit einer kleinen Zange herausnehmen.
- Die neuen Kleinstelldüsen entsprechend der Düsentabelle bis zum Anschlag einschrauben. **Wichtig:** Darauf achten, dass beim Einsetzen der O-Ring nicht beschädigt wird.
- Achsen und Abdeckbleche in umgekehrter Reihenfolge wieder montieren.



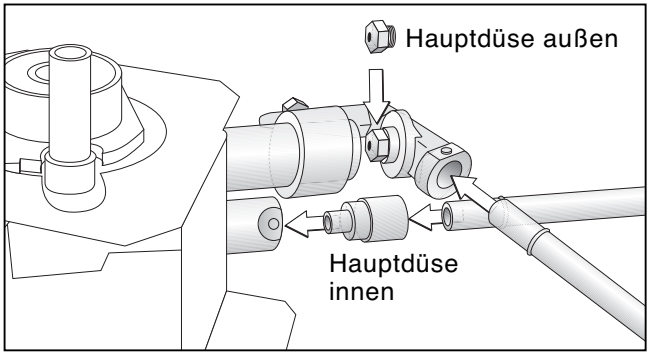
Düseneinstellung siehe Tabelle Seite 17-19.



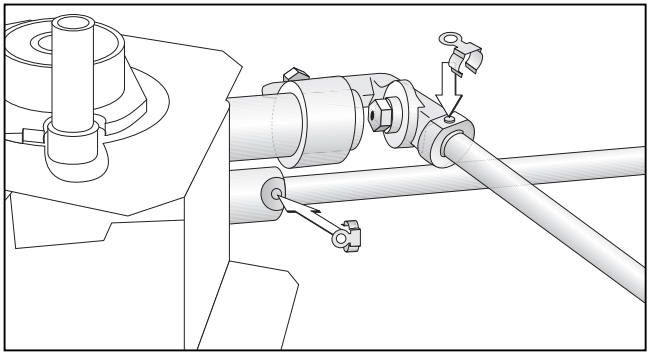


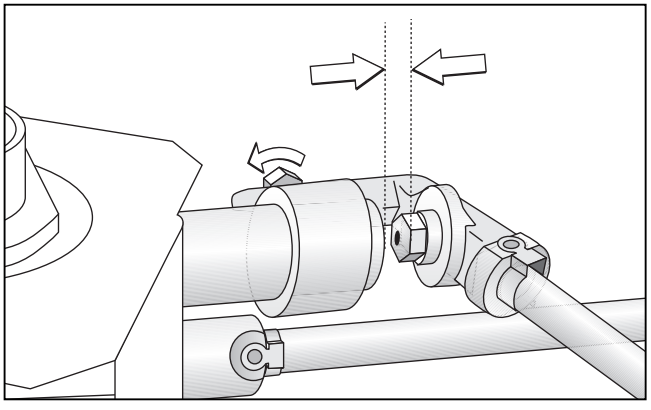
Wechsel der Hauptdüsen Normal- und Starkbrenner

- Sicherungsclips an den Brennerleitungen abziehen. Die Elektrode kann angeschlossen bleiben. Brenner losschrauben (Torx T20) und von den Brennerleitungen abziehen.
- Düsen von Hand von den Brennerleitungen abziehen, O-Ring abziehen.
- Prüfen Sie, ob in den neuen Düsen der O-Ring korrekt eingesetzt ist. Düsen auf Brennerleitungen aufschieben. **Vorsicht:** Die Brennerleitungen nicht verbiegen.
- Brenner auf Brennerleitungen aufstecken. Sicherungsclips aufstecken.
- Brenner festschrauben.
- Luftregulierhülse nach Lockern der Schraube auf das korrekte Maß einstellen (siehe Düsentabelle). Schraube wieder festdrehen.



Düseneinstellung siehe Tabelle Seite 17-19.





Wechsel der Hauptdüsen Wokbrenner

- Brenner von Gehäusewanne losschrauben (Torx T20). Schraube an Luftregulierhülse lösen. Luftregulierhülse ganz einschieben. Sicherungsclips an den Brennerleitungen abziehen. Die Elektrode kann angeschlossen bleiben.
- Brenner von Brennerleitungen abziehen, Düse und O-Ring für Innenkreisbrenner von Hand abziehen. Düse für Außenkreisbrenner herausschrauben (SW10).
- Prüfen Sie, dass in der neuen Hauptdüse für den Innenkreisbrenner der O-Ring korrekt eingesetzt ist. Düse auf Brennerleitung aufschieben. **Vorsicht:** Die Brennerleitungen nicht verbiegen.
- Die neue Hauptdüse für den Außenkreisbrenner bis zum Anschlag fest einschrauben.
- Brenner auf Brennerleitungen aufstecken. Sicherungsclips aufstecken.
- Brenner an Gehäusewanne festschrauben.
- Luftregulierhülse nach Lockern der Schraube auf das korrekte Maß einstellen (siehe Düsentabelle). Schraube wieder festdrehen.
- Mulde aufsetzen und gleichmäßig fest schrauben.

Prüfen der Funktion

Die Flammen sind richtig eingestellt, wenn keine gelben Spitzen sichtbar sind und beim schnellen Umschalten von Groß- auf Kleinstellung die Flammen nicht erlöschen.

Bitte vergessen Sie nicht, den alten Aufkleber am Gasanschluss mit dem im Lieferumfang des Düsensatzes beigefügten neuen Aufkleber zu überkleben, um die Umstellung auf eine andere Gasart zu dokumentieren.

9000539033 de 9003 EB

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
CARL-WERY-STR. 34 · D-81739 MÜNCHEN
☏ (089) 45 90-03
FAX (089) 45 90-23 47
www.gaggenau.com